

Generalità		Caciotta di bufala e Caciotta di bufala Pontina	
Presentazione	<p>Caciotta di bufala e Caciotta di bufala Pontina Formaggio di lunga tradizione, grasso, di breve o media stagionatura, a pasta cruda, molle o semidura, ottenuto da latte di bufala di razza Mediterranea, intero, crudo o pastorizzato. Viene tradizionalmente prodotta nel periodo autunnale-invernale come alternativa alle paste filate. Tutte le sue caratteristiche morfologiche e organolettiche sono caratteristiche per ognuna delle sue varie tipologie: luogo di produzione, differenti e specifici passi tecnologici, stagionatura. Per semplicità (per i <i>dettagli consultare la scheda tecnica</i>) si può dire che ha forma cilindrica, con facce piane, scalzo leggermente convesso, di dimensioni che variano in funzione del peso di 1-5 kg. La crosta può essere da morbida a dura, di colore giallo più o meno chiaro; la pasta, da bianco latte ad avorio, è abbastanza compatta, di consistenza da morbida ad abbastanza dura, con occhiatura rada, irregolare di dimensioni e distribuzione; la stagionatura può andare da 7 giorni a 4 mesi. Di sapore delicato e gradevole, da dolce a salato, si distingue per il retrogusto leggermente acidulo, tipico del latte di bufala. La ristorazione locale propone questo formaggio sia "da tavola", che si consuma con pane casereccio e si accompagna ad olive, sia come ingrediente di ricette tipiche. Predilige vini bianchi di bassa gradazione alcolica.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Roma Capitale : territorio del comune di Fiumicino Provincia di Latina : territorio del comune di Itri	Provincia di Latina : territorio del comune di Priverno
	Tipologie	Caciotta di bufala	Caciotta di bufala Pontina
Allevamento	Tipo	Allevamento Bufale di razze Mediterranea	
	Alimentazione	Foraggi aziendali	
Storia	Prodotto della tradizione laziale, ed in particolare delle aree di allevamento bufalino come Ciociaria e Agro Pontino. Utilizzato nella ristorazione locale e come formaggio da uso domestico. Tradizione orale locale e familiare; tracce in archivi comunali e presenza storica nella ristorazione locale		

Descrizione		Caciotta di bufala e Caciotta di bufala Pontina	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Bufala	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle, Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø variabili	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o leggermente convesso variabili	

Peso	Kg	1,0÷5,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Abbastanza liscia
	Colore	Giallo paglierino÷Giallo più o meno chiaro
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Morbida÷Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte÷Avorio
	Struttura	Abbastanza compatta, Morbida÷Abbastanza dura
	Occhiatura	Rada
	Forma Dimensione Distribuzione	Tondeggiante Irregolare Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse÷Medie
	Riconoscimenti	Lattici (latte cotto), Leggero sentore di fungo (possibile in prodotto fresco)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, Dolce÷Salato, Leggermente acidulo (tipico del latte di bufala, nel prodotto fresco)
Sensazioni Trigeminale		
Struttura (in bocca)		Durezza: Bassa÷Media; Adesività: Bassa; Solubilità: Media.
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Caciotta di bufala e Caciotta di bufala Pontina
Utilizzo	In tavola	Consumato in purezza, si accompagna a pane casereccio e olive
	In cucina	Utilizzato come ingrediente di ricette tipiche.
Abbinamenti	Vino	Per utilizzo da tavola, predilige vini bianchi di bassa gradazione alcolica.
	Miele / Confetture	
	Verdure / Frutta	
	Pane	

Produzione		Caciotta di bufala e Caciotta di bufala Pontina			
Periodo produzione		Tutto l'anno, con prevalenza nei mesi autunnali ed invernali			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà				100
	Provenienza	Allevamento			
		Caciotta di bufala		Caciotta di bufala Pontina	
	Munte	Due munte refrigerato		n.d. Latte refrigerato per 2÷4 minuti	

	Trattamenti Fisici	Intero Filtrazione del latte a telo	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo (<i>zona di Fiumicino</i>) Pastorizzato a 70÷72 °C per 20 secondi (<i>zona di Itri</i>)	Crudo
	Aggiunte	Fermenti termofili	
	Preparazione	Al latte, riscaldato alla temperatura di coagulazione, vengono aggiunti il fermenti e il caglio	
Coagulazione	Temperatura	45 °C (<i>zona di Itri</i>) 37÷38 °C (<i>zona di Fiumicino</i>)	38 °C
	Tempo	45÷60 minuti	2 ore
	Tipo di caglio	Vitello, liquido	Vitello, liquido
Rottura coagulo	Dimensione	(<i>zona di Itri</i>) Una rottura della cagliata con dimensione a <i>chicco di riso</i> Nessuna sosta sotto siero (<i>zona di Fiumicino</i>) Una rottura della cagliata con dimensioni a <i>nocciola</i> (tipo fresco) o a <i>chicco di riso</i> (tipo stagionato) Sosta sotto siero per 10 minuti	Una rottura della cagliata con dimensioni a <i>chicco di riso</i>
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.	
Formatura e Trattamenti forma	Formatura	Estrazione manuale Formatura in stampi cilindrici Non è prevista la pressatura della cagliata	Estrazione con telo Formatura in stampi cilindrici Non è prevista la pressatura della cagliata Spurgo del siero per 24 ore, a temperatura ambiente
	Stufatura	(<i>zona di Itri</i>) 40÷45 °C, per 2 ore (<i>zona di Fiumicino</i>) 70 °C, per 30 minuti (a pasta morbida) 70 °C, per 60 minuti (a pasta dura)	
	Salatura	(<i>zona di Itri</i>) A secco, subito dopo la stufatura, per 24 ore in cella frigo a 4 °C, su assi di legno (<i>zona di Fiumicino</i>) In salamoia, dopo asciugatura post-stufatura, per 12 ore/kg. La salamoia ha densità variabile 1:5 e 1:24, nell'ultima ora	In salamoia satura, per 10 ore
Stagionatura	Tempo °C - UR%	(<i>zona di Itri</i>) 7÷40 giorni, in cella, su assi di legno (<i>zona di Fiumicino</i>) 7÷120 giorni, in cella frigo a 6÷8 °C, su assi di legno	30 giorni In cella frigo a 8÷12 °C
	Cura forma	Lavaggio delle forme durante il periodo di stagionatura	
Trattamenti prima della commercializzazione		(<i>zona di Itri</i>) Bagno in olio aromatizzato con origano e/o peperoncino, per 5 giorni, a temperatura ambiente	Lavaggio delle forme